

Aromaticne punjene paprike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7-8** kompaprika silja zelenih
- **300** g sitnog sira
- **200** g kajmaka
- 2 jajeta
- **1** vezicamirojje
- **150** g maslaca
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Paprike operemo i odklonimo dršku i izdubimo. Sir pomešamo sa kajmakom i sitno seckanom mirodijjom dodamo jaja zacinimo po ukusu.

Napunimo paprike filom i reamo u podmazanu tepsiju posolimo od gore i preko reamo listice maslaca.

Pecemo na 180C oko 30 minuta dok lepo porumene.

Savet

Od zaina može se koristit još i ruzmarin vlašac ili ve po sopstvenom izboru.